கோக்கோ கேக்

தேவையான பொருட்கள்:

மைதாமாவு - 50 கிராம்
சர்க்கரை - 250 கிராம்
கோக்கோ - 1 மேஜைக்கரண்டி
நெய் - 4 டீஸ்பூன்
பால் - 1/2 கிண்ணம்
முந்திரி பருப்பு - 6

செய்முறை:

ஒரு வாணலியில் 1 ஸ்பூன் நெய் விட்டு மைதாவை வறுத்து ஆவியில் வேக வைத்துக் கொள்ளவும். கோக்கோவை பாலில் நன்கு கரைத்துக் கொள்ளவும். சர்க்கரையை ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு 1 கரண்டி நீர் விட்டு கம்பி பாகு வந்தவுடன் மைதாமாவை உதிர்த்து கொஞ்சம், கொஞ்சமாக பாகில் போட்டு கட்டியில்லாமல் கிளறி, கலந்து வைத்துள்ள கோக்கோவை சேர்த்து நெய்யை விட்டு பக்கங்களில் ஒட்டாமல் சுருள வந்தவுடன் துண்டு செய்த முந்திரிப்பருப்பை சேர்த்து கிளறி நெய் தடவிய தாம்பாலத்தில் கொட்டி துண்டுகள் போடவும்.

